

# NATIONALE PROEVEN BESPREKING WIJNEN 2021

## PROEFPROCEDURE

Jaarlijks selecteert de Nationaal Wijnmeester voor elke examenwijn drie alternatieven. Er zijn vier witte en vier rode examenwijnen. Alles bij elkaar worden dus 24 wijnen geproefd door de wijnmeesters van de commanderijen. Dit gebeurt volledig blind: tot en met de Nationale Proeven weet enkel de Nationaal Wijnmeester welke wijnen gekozen werden.

Per wijn worden de drie alternatieven naast elkaar geproefd. Bij handopsteking wordt de meest typische wijn gekozen. Vindt een wijnmeester twee of alle drie de wijnen zeer typisch, dan verkiest hij hieruit de lekkerste wijn.

Levert een stemronde geen duidelijke winnaar (de helft + 1 van de stemmen) dan valt de minst gekozen wijn af en wordt er opnieuw gestemd. Levert die tweede ronde nog geen winnaar op, dan geeft de stem van de Nationaal Wijnmeester de doorslag.

Deze bespreking is een samenvatting van de proefnotities van de wijnmeesters die deelnamen aan de voorbereiding van de Nationale Proeven. Enkel de gekozen wijn wordt beschreven. Over het algemeen was er zeer ruime consensus over de typiciteit van de wijnen. Ze bleken in twee categorieën onder te verdelen: bij sommige trio's verkoos een ruime meerderheid dadelijk één wijn als typisch en lekker, bij de tweede categorie viel één wijn onmiddellijk af met nul stemmen, waarna herstemming of de doorslaggevende stem de winnaar bepaalde.



Opgelet: deze beschrijvingen dienen enkel om je te helpen het examen op te lossen. Dit document kan niet gebruikt worden om de wijnmeesters verantwoordelijk te houden voor het al dan niet slagen voor de proeven. Jezelf goed voorbereiden blijft noodzakelijk!

## RODE WIJNEN (KANDIDATEN MEESTER- EN GROOTMEESTER-WIJNPROEVER)

### 1. BARBERA

- Vrij intense kleur met nog paars.
- Dominerend zwart fruit met pruim en Baselse kers. Zwoel aandoend.
- Hoge zuurgraad en terugkerend fruit in de mond.

### 2. BORDEAUX

- Normale intensiteit. Rijp rood.
- Door cabernet sauvignon gedomineerde geur (groene paprika, tomatenblad, vleesjus). Tikje kreupelhout.
- Tamelijk tanninerijk op het wrange af. Hoge zuurgraad.

### 3. BOURGOGNE

- Rijp rood met voor pinot noir tamelijk hoge intensiteit.
- Aardbei en ander rood fruit.
- Weinig tannine en tamelijk soepel in de mond, zelfs fluwelig. Goede zuurgraad.

### 4. TEMPRANILLO

- Hoge kleurintensiteit met nog paars.

- Zwoele, bijna zoete aroma's met duidelijke houtrijping (mokka, chocolade).
- Sappig en gestructureerd met terugkerend fruit en houtrijping in de afdronk.

## WITTE WIJNEN (KANDIDATEN GROOTMEESTER-WIJNPROEVER)

### 1. CHARDONNAY

- Tamelijk intense, gelige kleur.
- Duidelijke houttoets met rook en boter. Tikje noterig (hazelnoot).
- Nogal alcoholrijk en droog. Terugkerend hout, frisse zuurtjes.

### 2. GRÜNER VELTLINER

- Normale, weinig opvallende kleur.
- Bloemig aroma met wat pepertoets en tropisch fruit (ananas), ook wat perzik en gistingsgeuren.
- Licht prikkelend mondgevoel. Tamelijk breed en erg droog.

### 3. RIESLING

- Groenig-gele kleur. Visceuze indruk.
- Tropisch fruit (ananas) en een tikje petrolé.
- Mollig met een beetje vettigheid op de tong. Hoge zuren, prikt zelfs wat.

### 4. SAUVIGNON BLANC

- Lichte kleurintensiteit.
- Stuivend aroma met passievrucht en iets grassig.
- Droog en strak met hoge aciditeit.

## ALGEMENE PROEFTIPS

- Bekijk het examenformulier nauwkeurig: als kandidaat krijg je véél meer informatie dan de wijnmeesters bij de voorproeven. Zo beschik je over de herkomstbenaming van de wijn, de naam van de producent en van het oogstjaar.
- Bekijk eerst alle rode wijnen en schat hun kleurintensiteit in. Dat verradt vaak al een goed deel. Ruik vervolgens aan alle wijnen: eerst de rode, dan de witte. Maak notities.
- Proef nu alle wijnen één voor één. Slurp voldoende lucht naar binnen. Maak notities. Gebruik de spuwemmer.
- Los vervolgens de theorievragen op. Ondertussen kunnen de wijnen stilaan openen in het glas. Vooral de witte wijnen hebben hier baat bij.
- Ruik nog eens aan alle wijnen. Maak notities. Herproef. Zet je zekerheden opzij en herproef de andere wijnen.



Succes met de voorbereiding van de Nationale Proeven!

Peter Doomen  
Nationaal Wijnmeester